Thinking of you

Electrolux

取扱説明書

IHクッキングヒーター

EHD30820O

はじめに

このたびはエレクトロラックスのIHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- 取扱説明書の最後に製品保証書がついています。製品保証書の内容および「お買い上げ日/販売店名」の記入をお確かめのうえ、大切に保管してください。
- お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に、必ず保管してください。
- 本機を他の人に譲渡されるときは、必ずこの取扱説明書を添付してください。
- 設置および使用が正しく行われなかった場合の故障や事故については、責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。

⚠ このマークの後には、「警告」「ご注意」に関する事項が書かれています。
本機の機能保護や、安全のために必ずお守りください。

i このマークの後には、本機を安全かつ、有効に利用するための情報が書かれています。

☞ このマークの後には、本機の使用に関する情報が書かれています。

このマークの後には、環境に配慮した使い方や情報が書かれています。

- この取扱説明書には、製品が故障と思われる時に、お客様がご自分でトラブルを解決するための点検方法が書かれています。「故障かな？」と思われるときには、まずこの取扱説明書「故障かな？と思ったら…」をご覧ください。点検後も正常に作動しない場合には、本機の電源を切り、お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターにご連絡ください。

⚠警告

修理技術者以外の方は分解したり修理をしないでください。
技術者以外の人が修理すると、とても危険です。
必ず、お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターにご連絡ください。

©2010 Electrolux Japan Ltd. All Rights Reserved.

目　次

- 安全上のご注意 …… P4～P7
  安全にお使いいただくために …… P4～P7
  取り扱い上の注意/お子様に注意/掃除のときの注意 …… P7
- ご使用の前に …… P8
  使用前の清掃/セラミックガラス面の保護 …… P8
- EHD30820Oの特徴 …… P9
- クッキングヒーター …… P10
- タッチコントロールパネル（拡大） …… P10
- IHクッキングヒーターで使える鍋について …… P11～P13
  使える鍋の材質/使える鍋の形状 …… P11
  鍋についてのご注意/使える鍋の見分け方/鍋のサイズ …… P12
  自動鍋センサー …… P13
- 各部の名称 …… P14～P15
  タッチコントロールパネルとクッキングゾーン …… P14
  ディスプレイ …… P15
- 本機を操作する …… P16～P19
  本機の電源をオン／オフする/火力を設定する …… P16
  温度を設定する/タイマーで調理時間を設定する …… P17
  操作手順図/パワー機能をオン／オフする …… P18
  チャイルドロックを使う …… P19
- さまざまな安全のための遮断機能 …… P20
  クッキングゾーン/タッチコントロールパネル …… P20
- 役立つヒント …… P21
  火力設定と温度設定の2通りの調理方法/調理器具 …… P21
  クッキングゾーンに適した調理器具/作動音/省エネ …… P22
- お手入れとクリーニング …… P23～P25
  本機は、使用する都度清掃すること/クッキングゾーンの掃除と手入れの利点/
  セラミックガラス面の掃除と手入れ …… P23
  汚れを取り除く …… P24
  スクレーパーおよびセラミックガラス専用洗剤について …… P25
- 故障かな？と思ったら …… P26～P27
- 製品の廃棄処分について …… P28
  梱包材 …… P28
- アフターサービス …… P29
  保証について/修理を依頼されるときは/補修用性能部品について …… P29
- 修理を依頼されるときは …… P30
  お申込は…/ご連絡いただくこと… …… P30
- 仕様 …… P31
- 愛情点検 …… P31
- 無料修理規定 …… P32
- 製品保証書 …… P35

安全上のご注意

■ 安全にお使いいただくために

- ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
  また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ 警告：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。
⚠ 注意：人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される場合。

（絵表示の例）

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

⚠ 警 告

本機はプラグ式です。単相200Vで定格20A以上のコンセントを単独で使用してください。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

交流単相200V以外では使用しないでください。
火災･感電･故障の原因になります。

アースを確実に取り付けてください。
故障や漏電のときに感電の恐れがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。

電源コードが破損し交換する場合は、必ず製造業者、もしくはその代理店、または同等の有資格者により行ってください。
コード交換は危険を防止するため、純正品をご使用ください。

改造はしないでください。修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
発火したり、異常動作してケガをすることがあります。修理はお買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご相談ください。

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工しないでください。
電源コードが破損し火災・感電の原因になります。

⚠ 警 告

使用後は電源が切れているかを確認してください。 火災の恐れがあります。	本機に水をかけたりしないでください。 ショート・感電の恐れがあります。
本機はビルトイン専用機種です。 キッチンへのすえつけ・結線は専門技術者以外は絶対に行わないでください。 火災や感電･ケガの恐れがあります。	セラミックプレートは硬質ガラスと同じです。重い物を上に落とさないでください。 万が一セラミックプレートに亀裂が入った場合は電源を切り、使用を中止してください。
カーテン等可燃物の近くで使用しないでください。 火災の恐れがあります。	ヒーターの上に物を置かないでください。 火災の恐れがあります。
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。 やけど・感電・ケガをする恐れがあります。	揚げ物調理中はその場を離れないでください。 火災の恐れがあります。

⚠ 注 意

使用中は換気をしてください。	火気を近づけないでください。 感電・漏電の原因になります。
本機は家庭用です。業務用としての使用はできません。	使用中は、本機から離れないでください。 調理物が発火することがあります。
本製品を調理以外の目的に使用しないでください。 暖房や乾燥には使用しないでください。	心臓用ペースメーカーをお使いの方は本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください。 本機の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。
クッキングゾーンは磁力線が出ているため、磁気に弱いものは近づけないでください。 • ラジオ･テレビなど（雑音の原因） • キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券・携帯電話など（記憶が消える原因）	機械に異常が生じたり、動かなくなった場合は事故防止のため、すぐにブレーカーを落とし、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターに必ず点検修理をご依頼ください。

⚠ 注 意

コンロのコネクターが傷んだり、差し込みがゆるいときは使用しないでください。 感電・ショート・発火の原因になります。	クッキングゾーンはすぐに熱くなりますので必ず調理器具を置いてから電源を入れてください。 電気代の無駄や加熱して故障をおこす原因になります。
調理器具は必ず底がクッキングゾーン面をおおうように置いてください。 噴きこぼれたときクッキングゾーンの上に残り、発火の原因になります。	クッキングゾーンの上で鍋類をすらないでください。 クッキングゾーン表面を傷付けることがあります。
クッキングゾーンの上では直接調理しないでください。アルミホイルに包んだ食物を直接焼いたり缶詰めのフタを開けずにクッキングゾーン上で熱したりはできません。 発火や異常動作することがあります。	糖分を含んだものや、とけたプラスチックなどがセラミックプレートにこぼれた場合は必ず余熱表示ランプが消え、完全に冷めるまでの間にはぎ取ってください。 完全に冷え切ってしまうとセラミックプレートに亀裂が入る恐れがあります。
揚げ物調理中は、飛び散る油に注意してください。 やけどの原因になります。	セラミックプレート操作部に熱い鍋を載せないでください。 故障の原因になります。
使用中、使用後しばらくはヒーターおよびその付近や鍋、鍋のとっ手などの金属部に触れないでください。 高温ですのでやけどをすることがあります。	調理器具の底やクッキングゾーン部分がぬれている状態では使用しないでください。 クッキングゾーンを加熱した場合お湯が飛び散る恐れがあります。
鍋の下に紙などを敷かないでください。 鍋の熱で紙が焦げたり、発火の原因になります。	プラスチックやアルミニウムの調理器具を使わないでください。 容器が溶ける恐れがあります。
缶詰やアルミ箔、ナイフ、フォークなど、鍋以外のものを載せないでください。 破裂したり赤熱して、やけどやケガの原因になります。	セラミックプレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。 磁力線により本機が故障する原因になります。

⚠ 注 意

キャビネット（本機下側）に調味料・食品などを置かないでください。 調味料・食品などの変質の原因になります。	クッキングゾーンが使用されているときは、熱される可能性があるため、金属物質（スプーンや鍋蓋など）を置かないでください。
地震が発生したらあわてずに電源を切ってください。揺れの大きいときはまず身の安全を確保してから揺れのおさまるのを待ち、電源を切ってください。 火災やケガの原因になります。	お手入れは本機が冷えてから行なってください。 やけどの原因になります。
使用後は必ず電源をオフにしてください。	

＊ 本機は家庭用です。家庭外でのご使用は、アフターサービスの対象外とさせていただきます。
また、食品の補償等、製品修理以外の責はご容赦ください。

■ ⚠取り扱い上の注意

- 本機の設置は、必ず設置マニュアルに従って、施工技術者が行ってください。
- 魚焼きグリル・もち網など金網状の調理器具は熱伝導がうまく行われず、加熱できないので使用できません。（故障の原因となることもあります。）
- セラミックガラスが損傷していたり、ひび割れている場合には、取り付けずに、すぐにお買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご連絡ください。
- 本機が損傷した場合は絶対に使用しないでください。欠陥やひび割れが生じた場合は、すぐにプラグをコンセントから外すか単独ブレーカーを落として、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご連絡ください。

■ ⚠お子様に注意

- 本機は、使用中または使用後しばらくは熱いため、冷めるまでお子様を近付けないでください。
- 幼児が本機や、本機のタッチコントロールパネル部で遊ぶことがないようにしてください。

■ ⚠掃除のときの注意

- 本機を掃除する際には、「お手入れとクリーニング」に記載された注意事項を必ずお守りください。

ご使用の前に

■ 使用前の清掃

- セラミックガラス面を湿らせた布で拭きます。

⚠ご注意
腐食性、研磨剤入りのクリーナーは使わないでください。表面に傷が付く恐れがあります。

■ セラミックガラス面の保護

- ご使用になる前に、セラミックガラス面（表面のガラス部）の表面に保護膜を作ると、調理後、表面が掃除しやすくなり、また、食品が表面に焦げつくのを防ぐことができます。
- 保護膜の作り方
  1. キッチンペーパーに数滴のセラミックガラス専用洗剤をつけ、セラミックガラス面全体に塗り込みます。
  2. 乾燥するまで、綺麗な布で表面を磨きます。

i セラミックガラス専用洗剤に関しては、「お手入れとクリーニング」をご覧ください。

EHD30820Oの特徴

■ セラミックガラスの調理面

本機は、2つのIHクッキングゾーンを備えています。
IHクッキングヒーターでは、セラミックガラス面ではなく、調理器具の底面が最初に加熱されます。

■ タッチコントロールパネル

操作はタッチコントロールパネルのセンサーボタンを用います。

■ 清掃

セラミックガラスの調理面とタッチコントロールパネルの利点は、清掃のしやすさです。表面がなめらかで平坦なので、従来のガスコンロ等より容易に清掃することができます。

■ コントロール機能の表示

設定した火力、温度、タイマー時間や機能の情報がデジタル表示されます。

■ 安全遮断（自動スイッチオフ）

本機の電源をオンにしてから、一定の時間何も操作をしないと安全遮断の機能により、クッキングゾーンが自動的にオフされます。

■ 9段階の火力設定（P-1 ～ P-9）、9段階の温度設定（60 ～ 210℃）、パワー機能（ ）

火力設定では火力を9段階（P-1 ～ P-9）に設定でき、弱火～強火まで幅広い料理に対応します。温度設定では、温度を9段階（60 ～ 210℃）に設定でき、揚げ物料理（120 ～ 210℃）や湯沸し・保温（60 ～ 100℃）に使用できます。また（ ）パワーボタンを押すことにより、最長で10分間、パワーを最大で運転することができます。

■ タイマー

調理時間を1分単位で設定できます。調理時間が終わると、そのクッキングゾーンのスイッチが自動的に切れます。タイマーの最大設定時間は火力設定、温度設定により変わります。（P-1 ～ P3/60 ～ 100℃：最大120分、P-4 ～ P6/120 ～ 160℃：最大90分、P-7 ～ P9/180 ～ 210℃：最大60分）

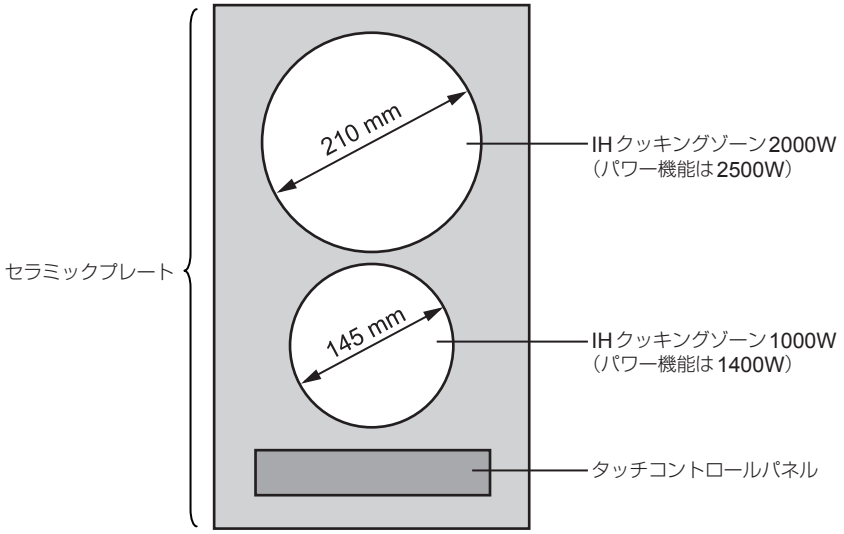
■ 余熱インジケーター

電源をオフにしても、クッキングゾーンが高温でやけどする危険がある間は、余熱の H が表示部に表示されます。

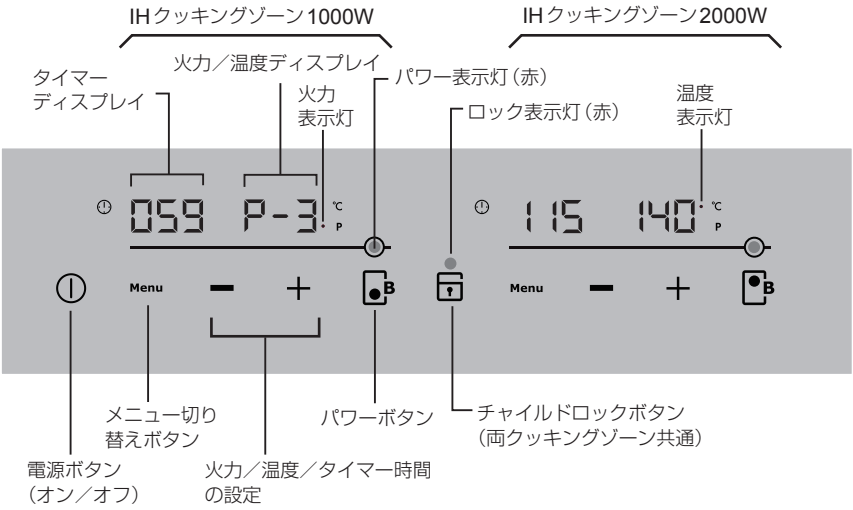
■ チャイルドロック機能

タッチコントロールパネルのボタン操作を禁止することにより、幼児や子供による予期しない操作から守ることができます。

クッキングヒーター



タッチコントロールパネル（拡大）



IHクッキングヒーターで使える鍋について

■ 使える鍋の材質

- 磁石のつきのよい鍋をお使いください。(鉄、鉄ホーロー、鋳鉄／ステンレス(18-0) ／多層鍋(クラッド鍋)、鉄をステンレスではさんだもの)

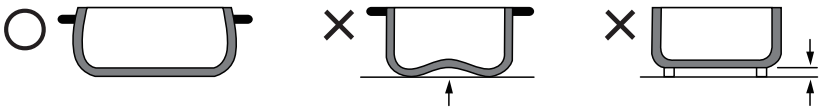
※ 200V製品対応の調理器具をお使いください。

⚠ご注意

- ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。
- 底面にホーロー加工をした魚焼き器は使わないでください。底面のホーローが溶けて焼き付きクッキングヒーター面を破損する原因になります。

■ 使える鍋の形状

- 鍋底が平らな鍋をお使いください。



鍋やフライパンの底が平らなもの

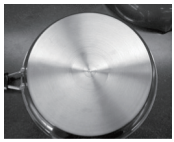
鍋やフライパンの底の凹や脚が2mm以上のもの

鍋やフライパンの底の凹や脚があるもの

※ X印の形状の鍋は、反応しても火力が弱くなったり、正常に温度が感知できないことがあります。また、故障の原因になることがあります。平らで本機のクッキングゾーン表面に密着する鍋底のものをお奨めします。

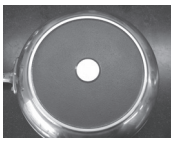
- 鍋底の直径：クッキングゾーン(1000W)では120 ～ 145mm
  クッキングゾーン(2000W)では180 ～ 210mm
- 下記のような鍋底の形状にご注意ください。

良い鍋底



鍋やフライパンの底が平らなもの

悪い鍋底



底に違う素材が使われていたり、凹の部分の面積が大きいもの

- 鍋の厚みが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒め物はひかえ、低めの火力でご使用ください。

⚠ご注意

- IH対応という表記の鍋やフライパンでも、本機で使用できないものがあります。鍋やフライパンをご購入の際は十分ご注意ください。
- 凹凸や刻印の入った調理器具の場合は、加熱しないことや、反応しても温度を正常に判断できない場合があります。調理中や加熱時は、本機のそばを離れないでください。

⚠下記の鍋は使えません	
■ 素材	• アルミ、銅、土鍋、耐熱ガラス/鍋底にアルミや銅を貼ったもの/アルミや銅をステンレスではさんだもの/直火用魚焼き器/磁石のつかないもの
■ 形状	• 鍋底に2mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの/鍋底の丸い中華鍋/刻印のあるもの/鍋底の直径が120mm未満のもの

■ 鍋についてのご注意

- ステンレス（18―8、18―10）、磁石のつきが弱い多層鍋（クラッド鍋）は、鍋底の厚みや面積などにより火力が低下したり、途中で通電が停止したりして使えない場合があります。
- 鍋の種類によっては音（ジー音）が発生する場合があります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありません。そのままご使用ください。
- 鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってからご使用ください。

■ 使える鍋の見分け方

ご使用になりたいポットや鍋などの調理器具が、本機での使用に適しているか分からない場合、次のようにして確認することができます。

- 鍋に深さ3 ～ 5mmの水を張ってクッキングゾーンに置きます。
  クッキングゾーンの火力をP-9にしてまもなくお湯がわきだしたら適切です。
  適切な調理器具の場合は、鍋底が数秒以内で加熱されます。
- 磁石でも適性を確認することができます。鍋の底に磁石を置き、もし鍋底に吸着したままになればその鍋はクッキングゾーンに適切です。

■ 鍋のサイズ

クッキングゾーンの加熱部は、鍋底の大きさに自動的に適合します。ただし、鍋底の磁力線に対応する部分の直径は、以下に記載された最小直径が必要です。この部分が小さすぎると、クッキングゾーンが反応しません。

クッキングゾーンの直径145mm：鍋底の最小直径120mm
クッキングゾーンの直径210mm：鍋底の最小直径180mm

⚠ご注意
通常、鍋のサイズ表示は、鍋の上端の直径を明記するため、鍋底の直径に注意してください。

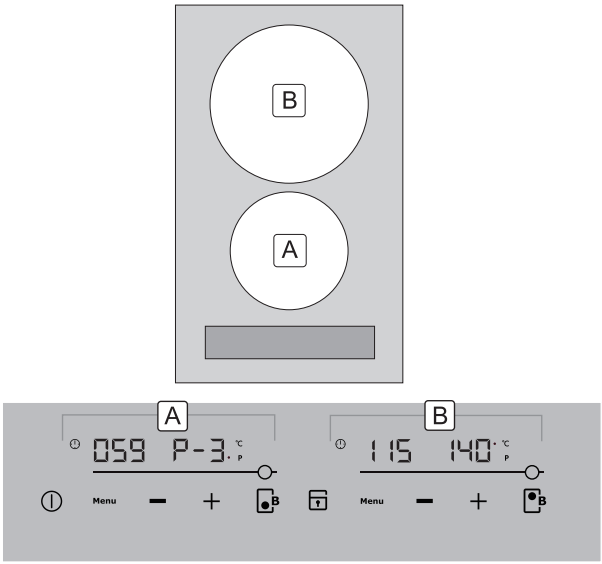
■ 自動鍋センサー

クッキングゾーンは、不向きな鍋が使用されると機能しません。

- 不適切な鍋が置かれたまま温度レベルが設定されると、クッキングゾーンのデジタル表示部には、E1 が点灯し、アラーム音が約1分間鳴り続けます。約1分後に、そのクッキングゾーンは自動的に電源オフとなり、デジタル表示部には、- が表示されます。
- 本機内部が加熱した場合は E2 が表示され、クッキングゾーンは自動的に電源がオフになります。
  この場合は、クッキングヒーターを十分冷ましてから使用してください。
  E6 の異常加熱は、本機内部の故障の可能性があります。必ず使用を中止し、当社サービスセンターにご連絡ください。
  「故障かな？と思ったら」も参照してください。
- その他の表示については「故障かな？と思ったら」をご覧ください。

各部の名称

■ タッチコントロールパネルとクッキングゾーン



本機は、タッチセンサーのコントロールパネルを使って操作します。各機能はコントロールパネルにタッチして制御し、ディスプレイや操作音で確認します。
他のセンサーには触れないように、上からセンサーのアイコンにタッチしてください。

センサーアイコン		機　　能
⏻	On ／ Off	本機の電源をオン／オフする。
Menu	メニュー選択	火力／温度選択： 2回続けてタッチすると、火力設定（P-1 ～ P-9）と温度設定（60 ～ 210℃）が切り替わる。 タイマー時間設定： 1回タッチするとタイマー表示が点滅する（約5秒）。この間に、＋／－センサーにタッチすると時間が変わる。
＋	設定を上げる	火力または温度を上げる、またはタイマー時間を長くする。
－	設定を下げる	火力または温度を下げる、またはタイマー時間を短くする。
B B	パワー	パワー機能をオンにする。（最長10分）
🔒	チャイルドロック	コントロールパネルをロック・解除する。

■ ディスプレイ

ディスプレイ		内　　容
-	電源オフ	電源オフ状態、または安全遮断機能が作動し電源がオフになった。(点滅表示)
P-0	火力オフ	クッキングゾーンがオフになっている。
P-1-P-9	火力	火力がセットされている。(右下にドット(・)が表示される。)
000	温度オフ(℃)	クッキングゾーンがオフになっている。
060-210℃	温度(℃)	温度がセットされている。(右上にドット(・)が表示される。)
001-120	タイマー(分)	タイマーが設定されている。
H	余熱警告(※1)	クッキングゾーンがまだ熱い。
	パワー表示灯(赤)	パワー機能がオンになっている。
	ロック表示灯(赤)	チャイルドロックが作動している。
E1	鍋感知(※2)	調理器具が不適切かまたは小さすぎる、または調理器具がクッキングゾーンに置かれていない。(1分間音声信号が鳴り、電源がオフする。)
E0、E5	故障(※2)	故障が発生した。
E2、E6	過熱異常(※2)	過熱異常が発生した。
E3、E4	電源電圧(※2)	電源電圧が低すぎる、または高すぎる。

※1 余熱は、食品を溶かしたり保温するのに利用できます。

※2 エラー内容の詳細は「故障かな？と思ったら」を参照してください。

i 電磁クッキングゾーンは、調理に必要な熱を調理器具の底で直に発生します。ガラスセラミックは、調理器具の余熱で加熱されるだけです。本体の冷却ファンは、回路の温度によって自動的にオン・オフが切り替わります。

⚠警告

余熱でやけどをする危険があります。オフにした後もクッキングゾーンが冷めるまでには多少時間が掛かります。余熱インジケーター H に注意してください。

本機を操作する

タッチコントロールパネルを操作するには、該当する表示が点灯･点滅するか、消灯するか、または機能が実行されるまで、必要なタッチセンサーボタンを指先でタッチしてください。

■ 本機の電源をオン／オフする

操作：

- ⏻ にタッチし、本機の電源をオンにします。
- 電源をオフにするには、もう一度 ⏻ にタッチします。

※ クッキングゾーンに、適切な調理器具を置いてください。

※ 電源をオンにしたら、15秒以内に次の操作（火力設定または温度設定）に進んでください。何も操作をしないと、自動的に電源がオフに切り替わります。（この場合は、もう一度電源をオンにしてください。）

※ 本体の電源がオフになっても、個別のクッキングゾーンが熱い場合は、該当するクッキングゾーンのタッチコントロールパネル表示部に余熱警告 H が表示されます。余熱でやけどをしないように注意してください。

⚠ご注意
熱い調理器具（鍋）は、クッキングゾーン内だけに置いてください。故障の原因になります。

■ 火力を設定する

火力は9段階（P-1 ～ P-9）で設定でき、番号が大きいほど火力が強くなります。

※ 電源オン時は P-0 が表示され、クッキングゾーンはオフになっています。

操作：

● 火力（ P-0 ～ P-9 ）が表示されているとき

- 火力を上げるには、＋ にタッチします。火力レベルが1つ上がります。
- 火力を下げるには、－ にタッチします。火力レベルが1つ下がります。
- ＋ と － を同時に数秒間タッチすると P-0 が表示され、クッキングゾーンはオフになります。

● 温度（ - ～ 210 ℃）が表示されているとき

※ 電源オン時は P-0 が表示されています。

- **Menu** に続けて2回タッチします。
  温度表示から火力表示に切り替わります。

※ **Menu** にタッチすると、タイマー表示が約5秒間点滅します。点滅中にもう1度タッチしないと、元の表示に戻ります。このときはもう一度操作をやり直してください。

■ 温度を設定する

温度は9段階（60、80、100、120、140、160、180、200、210℃）で設定できます。

⚠ご注意

鍋の使用方法や形状、調理するものにより、設定温度と実際の温度には差がでる場合があります。

操作：

● 温度表示（ [-] ～ [210] ℃）の場合

※ 温度設定切り替え時は、[-] が表示されています。

- 温度を上げるには、＋にタッチします。温度レベルが1つ上がります。
- 温度を下げるには、－にタッチします。温度レベルが1つ下がります。
- ＋と－を同時に数秒間タッチすると [-] が表示され、クッキングゾーンはオフになります。

● 火力表示（ [P-0] ～ [P-9] ）の場合

※ 電源オン時は [P-0] が表示されています。

- **Menu** に続けて2回タッチします。
  火力表示から温度表示に切り替わります。

※ **Menu** にタッチすると、タイマー表示が約5秒間点滅します。点滅中にもう1度タッチしないと、元の表示に戻ります。このときはもう一度操作をやり直してください。

■ タイマーで調理時間を設定する

火力（P-1 ～ P-9）または温度（60 ～ 210℃）を設定後、タイマーで調理時間を設定します。
タイマーは1分単位で設定できます。

※ タイマーの最大設定時間は火力設定、温度設定により60 ～ 120分の間で変わります。
- 火力（P-1 ～ P-3）、温度（60 ～ 100℃）：最大120分
- 火力（P-4 ～ P-6）、温度（120 ～ 160℃）：最大90分
- 火力（P-7 ～ P-9）、温度（180 ～ 210℃）：最大60分

※ 電源オン時は [---] （タイマー時間未設定）が表示されています。

操作：

- **Menu** にタッチします。
  タイマー表示が点滅（5秒）します。
- タイマー表示点滅中に、＋にタッチします。タイマー時間が1分単位で増えます。
- タイマー表示点滅中に、－にタッチします。タイマー時間が1分単位で減ります。

※ ＋または－にタッチし続けると、数値は10分単位で増減します。

※ ＋または－にタッチする前にタイマー表示の点滅が終わってしまったときは、もう一度 **Menu** にタッチし直してください。

● タイマーを使わない調理

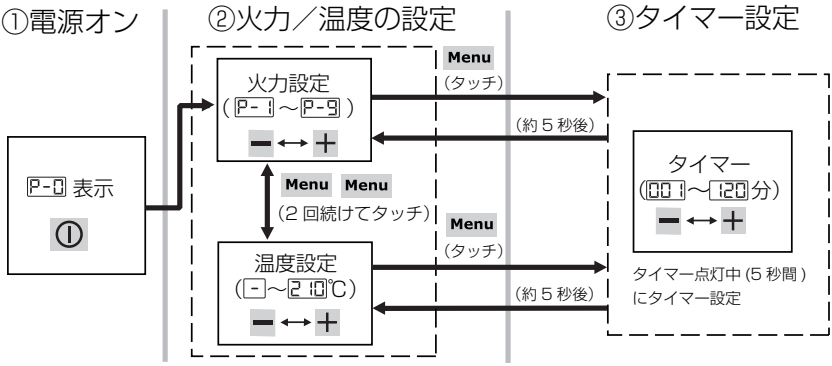
タイマーが設定されていない状態（ [---] ）でも、クッキングゾーンは設定された火力／温度で加熱されているため、調理を行うことができます。

※ この場合は、消し忘れによる加熱防止のため、一定時間たつとクッキングゾーンは自動的にオフします。（詳しい時間については、「さまざまな安全のための遮断機能」をご覧ください。）

● タイマー時間表示

設定されたタイマー時間は、1分単位でカウントダウンされ、減っていきます。
設定した時間が経過するとタイマーが切れて音声信号が鳴り（5回）、そのクッキングゾーンがオフします。

■ 操作手順図



■ パワー機能をオン／オフする

パワー機能は、大量のお湯を沸かすのに適しています。それ以外では、使用しないでください。パワー機能は、対象のクッキングゾーンにより多くの電力を供給することにより加熱時間を短縮することができます。この機能は解除しない限り最長で10分間持続します。

操作：

- にタッチします。パワー表示灯（赤）が点灯します。
- パワー過熱を中止するには、もう一度 にタッチします。パワー表示灯が消えます。

⚠ご注意

揚げ物の調理には、パワー機能は使用しないでください。
油が飛び散るなどし、やけどする危険があります。

● パワー管理

本機では、2つのクッキングゾーンに電力を分割して供給しています。パワー機能の動作時には、一方のクッキングゾーンの電力を最大まで上げるため、他方のクッキングゾーンでは電力が下がります。このため、クッキングゾーンの温度レベルも下がります。

■ チャイルドロックを使う

チャイルドロックは、誤ってクッキングヒーターを使用してしまうのを防ぎます。

※ 両方のクッキングゾーンが同時にロックされ、ロック状態ではロック表示（赤）が点灯します。

操作：

● チャイルドロックを設定する- - -ロックを解除するまで作動しなくなります

- を約5秒間タッチします。ロック表示灯（赤）が点灯します。

※ ロックは、電源がオフになっても解除されません。ロックを解除するには、次の解除操作を行ってください。

● チャイルドロックを解除する

- チャイルドロック中（ロック表示灯（赤）点灯）に、を約5秒間タッチします。
  ロック表示灯が消え、ロックが解除されます。

さまざまな安全のための遮断機能

■ クッキングゾーン

- 電源を入れてから、約15秒間なにもボタン操作をしないと、クッキングゾーンは自動的にオフに切り替わり、[-] が表示されます。
- 設定した調理時間が経過すると、音声信号が鳴り（5回）、そのクッキングゾーンはオフに切り替わり、[-] が表示されます。
- 万一過熱すると（空だきをしたときなど）、エラー表示 [E2] または [E6] が表示され、電源がオフになり、[-] が表示されます。
  この場合、クッキングヒーターが十分冷えるまで待ってから電源をオンにしてください。
- 不適当な調理器具を使用すると、[E1] が点滅してアラーム音が1分間鳴り続け、その後、そのクッキングゾーンがオフに切り替わり、[-] が表示されます。
- クッキングゾーンを一定時間が過ぎてもオフに切り替えなかった場合や、加熱設定を途中で変更しなかった場合は、該当するクッキングゾーンは自動的にオフに切り替わります。

火力設定	オフに切り替わるまでの時間
P-1 ～ P-3	120分
P-4 ～ P-6	90分
P-7 ～ P-9	60分

- クッキングゾーンを一定時間が過ぎてもオフに切り替えなかった場合や、温度設定を途中で変更しなかった場合は、該当するクッキングゾーンは自動的にオフに切り替わります。

温度設定	オフに切り替わるまでの時間
60 ～ 100℃	120分
120 ～ 160℃	90分
180 ～ 210℃	60分

■ タッチコントロールパネル

- 湿気（濡れタオルなど）、ふきこぼれや沸騰した液体がコントロールパネルの上にかかると、両方のクッキングゾーンはすぐにオフに切り替わります。

役立つヒント

■ 火力設定と温度設定の2通りの調理方法

- 調理方法には、火力設定を使って調理する方法と温度設定を使って調理する2通りの調理方法があります。調理内容により、適した調理方法を選択してください。

  ●火力設定（P-1 ～ P-9）

  火力設定は以下の調理に適しています。

  ・焼く、いためる、煮込む、蒸す、ゆでる、溶かすなど

⚠ご注意
少量の油で揚げ物をするときは、火力設定を使用しないでください。油が飛び散るなどし、やけどする危険があります。

  ●温度設定（60 ～ 210℃）

  温度設定は以下の調理に適しています。

  ・揚げる（120 ～ 210℃）

  ・湯を沸かす（100℃）

  ・保温など（60 ～ 80℃）

- パワー機能で最長10分間、最大パワーで加熱することができます。途中でいつでもオフにすることができます。

  パワー機能は、大量のお湯を沸かすのに適しています。それ以外では、使用しないでください。

  パワー機能では、対象のクッキングゾーンにより多くの電力を供給するため、他方のクッキングゾーンの温度は低下します。

- 初めて本製品をご使用になるときは、調理結果にご注目ください。使用後、「お客様の鍋」で「お客様が準備し慣れた量」の「お客様の料理」に、どの設定が最適なのかをご判断ください。

■ 調理器具

⚠
- 調理器具は、クッキングゾーンの中央に置いてください。
- 調理器具の底の磁性を帯びた部分は120mm以上なければなりません。
- クッキングゾーンの加熱部分の広さは、調理器具の底部の大きさに合わせて自動的に調整されます。
- 調理器具の底は厚いほうがよく、また平らなものをご使用ください。

■ クッキングゾーンに適した調理器具

IHクッキングヒーターでは、強力な電磁場が調理器具の中でほぼ瞬間的に熱を発生させます。

「ITクッキングヒーターに使える鍋について」もご参照ください。

■ 作動音

次のような音が聞えることがありますが、これらの音は正常なものであり、不具合を示すものではありません。

- 割れるような音：複数の材質でできた（サンドイッチ構造）調理器具を使用しています。
- ヒューという音：1つまたは複数のクッキングゾーンで、複数の材質でできた（サンドイッチ構造）調理器具を使って、高いパワーレベルで調理を行っています。
- ブーンという音：高いパワーレベルで使用しています。
- カチ、カチという音：電気的スイッチングが実行されています。
- シューという音、ブーという音：ファンが作動しています。

■ 省エネ

- できるだけ調理器具は蓋をして使用してください。
- 調理器具は、本機の電源をオンにする前にクッキングゾーンの上に置いてください。
- 調理が終了する前にクッキングゾーンの電源をオフにし、余熱を活用してください。
- 鍋の底とクッキングゾーンとは同じ面積である必要があります。

お手入れとクリーニング

⚠警告

とがったものや研磨剤は本機を傷付けます。
安全のため、本機にはスチームブラスターや高圧洗浄機を使用しないでください。

⚠ご注意

余熱で火傷する危険があります。本機を冷却させてから、お手入れや清掃を行ってください。

セラミックガラス面の引っかき傷や染みは、本機の動作に影響しません。

■ 本機は、使用する都度清掃すること

- 本機は、濡れ布巾と少量の食器用洗剤で拭いてください。
- 清潔な布を使い、本製品を拭いて乾かしてください。
- 調理器具の底は、常にきれいな状態に保っておいてください。

■ クッキングゾーンの掃除と手入れの利点

クッキングゾーンのセラミックガラス面の清掃は、従来の加熱システムなどより手間がかかりません。

- クッキングゾーンは、スイッチの入り切りに対する反応が早いため、料理の吹きこぼれや焦げ付きを大幅に回避することができます。
- セラミックガラス面の温度は、従来の加熱システムの場合より低くなります。熱が鍋の中で発生するため、セラミックガラス面に食べ物や食材があったとしても、ひどく燃えることはありません。

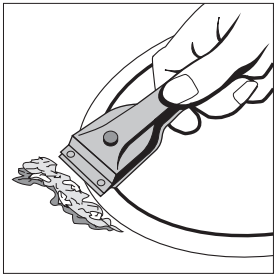
■ セラミックガラス面の掃除と手入れ

- セラミックガラス面は、毎回の使用後、こぼれたものがこびりつかないように暖かいうちにそれらを取り除き、冷えた後に洗剤や清潔な水などを使用して清掃してください。
- 湯垢、水の跡、油汚れ、金属光沢の変色は、市販のセラミックガラス用のクリーナーで取り除いてください。

⚠ご注意

- 余熱の残る熱いセラミックガラス面には、決して洗剤を落とさないでください。またクッキングゾーンが次に加熱されるときに、腐食を引き起こす恐れがあるため、清掃後は清潔な布巾できれいな水をたっぷりと使い、すべての洗剤を取り除いてください。
- グリル用やオーブン用のスプレー、粗い研磨剤、研磨剤入りの鍋クリーナーなど、強力な洗剤は使用しないでください。

■ 汚れを取り除く



1. 焦げ付いた砂糖、溶けたプラスチック、アルミホイル、あるいはそれ以外の溶ける材料がセラミックガラス面に付着した場合、本機の余熱によってそれらがまだ柔らかいうちに、素早くガラススクレーパーで取り除きます。
   * ガラススクレーパーは、セラミックガラス面に対して斜めに立て、表面に刃を滑らすことにより、こびりつきをこすり落とします。

⚠ご注意

余熱の残るクッキングゾーンでガラスクレーパーを使用して清掃する場合、余熱によりやけどする危険があります。十分注意して汚れを取り除いてください。

2. セラミックガラス面を湿らせた布と少量の洗剤で拭きます。
3. その後、清潔な布で拭いて乾かします。

⚠ご注意

- 衛生と安全性の理由からクッキングゾーンは常に清潔に保ってください。油のしみやこぼれた食物は、加熱されると煙を出すことがあり、火災の原因になることがあります。
- スチールウール・金属スポンジ・クレンザーなどは傷つけるおそれがありますので使用しないでください。その他の摩耗性の洗浄剤は使わないでください。
- セラミックガラス面が汚れていると、クッキングゾーンから調理器具への熱の伝達効率が低下します。

汚れの種類	取り除く方法	
砂糖、砂糖を含む食べ物	温かいうちに	スクレーパー*
プラスチック、アルミホイル	温かいうちに	
石灰のかすと水垢	本機が冷えたら	セラミックガラス用のクリーナー*
油の飛沫	本機が冷えたら	
光沢のある金属の変色	本機が冷えたら	

※ スクレーパーとクリーナーは専門店で購入できます。

i セラミックガラス面上の取り除くことができない引っ掻き傷や濃い染みが、本機の機能に影響することはありません。

■ スクレーパーおよびセラミックガラス専用洗剤について

- セラミックガラス用のスクレーパーおよび専用洗剤は、専門店、デパートなどで販売されています。
- お問合せ先例
  「コロ・プロフィ」：イージーオー日本（株）0120-49-8178（スクレーパー付きもあり）

故障かな？と思ったら

本機が正常に作動しない場合は、下記項目にそって、点検を行ってください。下記内容によって点検しても、正常に作動しない場合は、ご自分での修理は行わず、必ずお買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご連絡ください。下記内容による修理のご依頼、または、操作ミスによる故障の場合は、保証期間中でも有料になることがあります。

⚠警告

本機の修理は、正規の修理技師しか行うことができません。
不適切な修理により利用者に相当の危険が生じる恐れがあります。

⚠ご注意

電源コードを修理する場合は、必ずお買い上げの販売店、または当社サービスセンターへご連絡ください。

問題点	考えられる原因	処置
クッキングゾーンがオンにならない、または機能しない	クッキングヒーターがオンになってから15秒以上過ぎている。(-が点滅)	クッキングヒーターをもう一度オンにしてください。
	チャイルドロックがオンになっている。(🔒が点灯)	チャイルドロックを解除してください。(「チャイルドロックを使う」の項目をご覧ください。)
	複数のボタンに同時にタッチした。	1つのボタンだけにタッチしてください。
	タッチコントロールパネルの一部が濡れた布や液体で覆われている。	布や液体を取り除き、クッキングヒーターをもう一度オンにしてください。
Hが点灯する。	電源はオフだが、クッキングゾーンにまだ余熱がある。	クッキングゾーンを冷ましてください。
調理中に電源がオフし、-が点滅する。	煮こぼれがコントロールパネルを覆っている。	煮こぼれを取り除き、クッキングヒーターをもう一度オンにしてください。
	安全遮断が作動した。	クッキングヒーターをもう一度オンにしてください。

問題点	考えられる原因	処置
表示がおかしくなり、ボタンが働かない、または電源がオフになる。	クッキングゾーンに置いた調理器具同士が接触している。	調理器具を離してから、再度調理設定を行ってください。
E0が点灯する。	クッキングゾーンが動作していない。(電子回路の故障)	電源ケーブルを一旦抜くか、ブレーカーを切ってから、もう一度クッキングヒーターをオンにしてください。 再度表示される場合は、当社サービスセンターにご連絡ください。
E1が点灯し、音声信号が繰り返し鳴る。1分後に電源がオフし-が点滅する。	調理器具が適していない。	適切な調理器具を使用してください。(「IHクッキングヒーターで使える鍋について」の項目をご覧ください。)
	クッキングゾーンに調理器具がない。または、取り去られた。	クッキングゾーンに調理器具を置いてください。
	調理器具の底の径がクッキングゾーンに対して小さすぎる	小さい方のクッキングゾーンに移動してください。
E2が点灯する。	内部の加熱防止機能が作動した。	電源をオフにし、完全に冷ましてから使用してください。
E3またはE4が点灯する。	電源電圧が低すぎる、または高すぎる。	正しい電源に接続してください。
E5が点灯する。	クッキングゾーンが動作していない。(温度回路の故障)	電源ケーブルを一旦抜くか、ブレーカーを切ってから、もう一度クッキングヒーターをオンにしてください。 再度表示される場合は、当社サービスセンターにご連絡ください。
E6が点灯する。	本機内部に異常が生じ、加熱防止機能が作動した。	当社サービスセンターにご連絡ください。(故障の恐れがありますので、使用を中止してください。)

製品の廃棄処分について

本体や梱包材は家庭ごみとして廃棄できません。適切な、電気電子機器のリサイクル回収場所へお持ちください。本製品を正しく廃棄することにより、環境や人体の健康に及ぼす悪影響を防ぐことができます。本製品のリサイクルに関する詳細は、地方自治体の機関、家庭ごみ回収業者、またはお買い上げの販売店にお問い合わせください。

⚠警告
使用済みの機器を廃棄する場合は、電源ケーブルを取り外し、プラグと共に処分してください。

■ 梱包材

梱包材は環境適合性があり、リサイクル可能な梱包材を使用しております。プラスチック部分には例えば＞PE＜、＞PS＜などの表示が付けられています。

アフターサービス

■ 保証について

1. この製品には製品保証書がついています。
   保証書は販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保存してください。もし、販売店の印がない場合、お客様が購入日を必ずご記入くださるようお願いいたします。
2. 保証期間はお買い上げの日から1 年間です。
   保証書の記載内容により修理いたします。(保証期間中でも有料になる場合がありますので、保証書をよくお読みください)。保証書がない場合は、無償修理が受けられない場合があります。
3. 保証期間後の修理は…
   販売店または当社サービスセンターにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。
4. 一般家庭用以外(車両、船舶等に装着、業務用)で使用したときの故障は、保証期間内でも原則として有料修理になります。

■ 修理を依頼されるときは

1. 「故障かな?と思ったら」をよくお読みのうえ、もう一度お調べください。
2. それでも異常があるときは、使用をやめて差し込みプラグを抜くか、ブレーカーを落とし、お買い上げの販売店または当社サービスセンターに次のことをご連絡のうえ、修理をお申しつけください。お申し出により出張修理いたします。

⚠ご注意
ご自分での修理はしないでください。大変危険です。 必ず、販売店または当社サービスセンターにご依頼ください。

■ 補修用性能部品について

当社は、この製品の補修用性能部品を製造打切後5年間とさせていただいております。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

■ お申込は…

サービスセンター（下記またはお買い上げの販売店にご連絡ください）

☎0120-5445-07（フリーダイヤル）　FAX 03-5445-3211

〒108-0022 東京都港区海岸3-2-12　安田芝浦第2ビル

エレクトロラックス・ジャパン（株）

ホームプロダクツ事業部　顧客サービス部

■ ご連絡いただくこと…

品　　名　　：IHクッキングヒーター

型　　名　　：EHD30820O

製品番号（PNC）：

製造番号（S-No）：

上記の情報は、IHクッキングヒーターの裏側にある型名ラベルに表示されています。
あらかじめここに転記しておくことをお勧めします。

使用開始年月　　：_____月_____日

故障の内容　　：（できるだけ詳しく）

⚠ご注意

保証期間の間でも、操作ミスや設置不備による故障の場合は、費用が発生することがあります。

仕様

品名	IHクッキングヒーター（2口）
形名	EHD30820O
設置方法	ドロップイン
接続方法	プラグ式
電源	単相200V 50/60Hz共通（プラグ式）
消費電力合計	3000W（最大）
定格電流	20A
IHヒーター／前（145mm）	1000W ／ 1400W（パワー機能）
IHヒーター／奥（210mm）	2000W ／ 2500W（パワー機能）
外形寸法	W291 × D510 × H59mm
開口寸法	W268 × D490 × H150mm R3 ～ 8
重量	5.4kg

愛情点検　長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！

こんな症状はありませんか	● 電源コード、プラグが異常に熱くなる。 ● 電源コードに深いキズや変形がある。 ● 焦げくさい臭いがする。 ● ビリビリと電気を感じる。 ● セラミックプレートに亀裂が生じた。 ● その他の異常や故障がある。

使用中止	このような症状のときは、故障や事故防止のため使用を中止し、すぐに電源プラグをコンセントから抜くか、単独ブレーカーを落として、必ず販売店、または当社サービスセンターに点検・修理をご相談ください。

無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターが無料修理いたします。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、
   （1） 商品と本書をご提示のうえ、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターに依頼してください。
   （2） お買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご依頼のうえ、出張修理に際して本書をご提示ください。
   なお、離島および離島に準ずる遠隔地では、サービス対応に日数を要するか、対応不可能な場合がございます。発生する費用に関しては、実費を申し受けます。
3. ご贈答やご転居の場合のアフターサービスについては、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 保証期間内でもつぎの場合には有料修理になります。
   （イ） 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
   （ロ） お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷
   （ハ） 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷
   （ニ） 一般家庭用以外（例えば業務用での使用、車輌、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷
   （ホ） 本書の提示がない場合
   （ヘ） 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   （ト） メンテナンスに伴う部品の交換、メンテナンス費用等の適用除外、電波周波数変更等の適用除外
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。

（修理メモ）

※ 製品保証書は裏表紙についています。
※ 製品保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って製品保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターにお問い合せください。
※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間についての詳細は、取扱説明書の「アフターサービス」をご覧ください。

製 品 保 証 書

● 本書は、お買い上げの日から下記の期間中に故障が発生した場合に、本書記載内容により、無料修理を行うことをお約束するものです。
詳細は「無料修理規定」をご参照ください。
● 「お買い上げ日」に記入がない場合は、お客様が購入日をご記入くださるようお願いいたします。

品名	IHクッキングヒーター	型名	EHD30820O
製品番号 PNC	949 090 575	製造番号 S.N.	
※お客様	お名前		
	ご住所 〒 ☎( ) ー		
※お買い上げ日	年 月 日	※取扱販売店名／住所／電話番号	担当者 印
保証期間	（お買い上げ日より）1年		

※ 印欄に記入のない場合は無効となりますので必ずご確認ください。

Electrolux
エレクトロラックス・ジャパン株式会社
ホームプロダクツ事業部
〒108-0022 東京都港区海岸3-2-12 安田芝浦第2ビル
TEL. 03-5445-3363　FAX. 03-5445-3362
サービスご相談窓口〈フリーダイヤル〉0120-5445-07
http://www.electrolux.jp

http://www.electrolux.jp

MAS 01/2010